Per far gelatina di carne ó de pesce de duo ó tre colori in un vaso

Farla bianca habi dellaceto ben biáco, ó vero dellagresto bianco & vecchio, & cō esso mettirai doi tanti dacqua; Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene procipue spicialmente tramezo leogne tagliandoli p trauerso cauandone lossi cioe; i fusi de legáme & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir i quella mescolanza di aceto & acqua sopra detta bollendola piu adascio ch sia possibile aquagnendoli cō essa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato i pezoli. Item dele grana paradisi rotte solamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biáchi doua freschе & piu ómancho secūdo laquantita ch vole far obseruando tocto lordine i colari, chiarir & fare ogni altra cosa ch e detta disopra nel capitolo delagelatina ducarne, & habi apparecchiati litoi piatti con capponi o pollastri o altro ch uogli mettere in lagelatina, & sopra gli mettirai questa tale decoctione polueramente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco p ch sabia aprender & gelar meglio, & gelatá molto bene p fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch e nel piatto mettendolo alfoco in vn vaso tanto ch si struga & dissaccia cioe, ch ritorni i brodo, & cō il zafrano il poterai fare giallo, & quando sera refredato ritornirai il dutto brodo alloco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene ch non sia caldo quando il rimetti, & raconciato questo poltamente como e preso & gelato caua vnaltro quarto facendolo roscio cō i coronali insimil modo ch e dutto del giallo, & successiue piglirai laltro quarto bianco & p farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando e in herba & del petrosillo pesti & maginati molto bene in seme farai colare i quella fōma ch e dutto dellaltri doi colori; Similmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo dele carote cotte fatto lebrasse & mondate leuarai dextramente col coltello quella parte disopra laquale ha il color pauonazo, & quella mettirai i fondo del sacco i nelqual sicola la decottione de lagelatina, & tante uolte reuerādo glibattirai sopra quello brodo bianco riscaldato alfoco ch habia molto bene preso il dutto colore hauendo fatto fi-